



BODEGAS
ONDARRE

VARIETAL ONDARRE

GRACIANO DOCa Rioja

Con toda la tipicidad de una variedad clásica en la historia de Rioja

VARIEDAD

100% Graciano

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Uvas bien maduras, seleccionadas en viñedos soleados de la ribera del Ebro. Fermentación suave y muy regular a 28 °C. Maceración durante tres semanas con *delestages* y remontados periódicos. Tras el descube, el vino se traspasa a barricas nuevas de roble de centro de Francia donde tiene lugar la maloláctica durante 8 días. El vino fue criado en las mismas barricas de 4 a 8 meses.

NOTA DE CATA

Color cereza de gran intensidad y viveza. La tipicidad de la variedad se revela en aromas balsámicos como menta o anís, acompañados de frutos negros de toffe y especias que completan su cuadro aromático.

En boca destaca su volumen y estructura, mantenidos durante el final con una viva sensación de frescura. Peso en boca.

NOTA

Edición limitada de 6.585 botellas.

Embotellado sin estabilización, por lo que puede presentar precipitados. En este caso se recomienda decantar antes de su consumo.

